

NATURALE GARANTITA

LA VERA CUCINA DIETETICA!!! PER UN'ALIMENTAZIONE SANA

L'IDEALE PER CUOCERE SENZA GRASSI, ADATTA ALLA COTTURA SU FORNELLI A GAS

MODALITÀ D'USO

Lavare bene la pietra con acqua prima del primo utilizzo.

Ungere interamente la pietra con olio d'oliva e lasciare che assorba per 24 ore.

Scaldare la pietra a fuoco lento, soprattutto le prime volte.

Per evitare bruschi sbalzi di temperatura, lasciare raffreddare la pietra dopo l'utilizzo. Una volta che la pietra si è raffreddata, sciacquare con acqua.

Procedere quindi al lavaggio vero e proprio utilizzando acqua e aceto o acqua e limone. Evitare l'uso dei detersivi.

Eventuali crepe nella piastra, dovute all'usura, non compromettono la qualità della pietra.